

Woraus wird Balsamico-Essig hergestellt?

Mo, 26.06.2017 - 10:10

Der dunkelbraune, süßsaure Balsamico-Essig gehört in der Küche zu den beliebtesten Essigen.

Die Herstellung des „Aceto balsamico di Modena IGP“, erkennbar am blau-gelben g.g.A-Zeichen (geschützte geografische Angabe), ist genau definiert. Ausgangsstoff für den Essig ist Traubenmost von bestimmten Rebsorten. Der Traubenmost darf teilweise vergoren und/oder konzentriert und/oder eingekocht werden. Dem Most werden 10% Weinessig sowie eine kleine Menge von mindestens zehn Jahre altem Balsamico-Essig beigemischt. Zur Stabilisierung der Farbe darf Karamell oder Zuckerkulör (E 150 a bis d) zugesetzt werden. Die Herstellung und die Reifung (mindestens 60 Tage im Holzfass) haben ausschließlich in den beiden Provinzen Modena und Reggio Emilia zu erfolgen. Tatsächlich ist der Lebensmittelzusatzstoff Zuckerkulör in industriell hergestelltem Balsamico-Essig häufig enthalten. Qualitätsbewusste handwerkliche Hersteller verzichten darauf, für Bio-Balsamico-Essig darf weder Karamell noch Zuckerkulör verwendet werden.

Der „Aceto balsamico tradizionale di Modena DOP“, erkennbar am rot-gelben g.g.U.-Zeichen (geschützter geografischer Ursprung), wird aus eingekochtem Traubenmost ohne weitere Zusätze hergestellt und reift mindestens 12 Jahre lang im Holzfass. Die Trauben für den g.g.U.-Essig müssen aus der Provinz Modena stammen, auch die Herstellung und Reifung muss dort erfolgen. Aufgrund der langen Reifung ist das fertige Produkt eine echte Rarität und hat einen sehr hohen Preis.

Die Bezeichnung „Balsamico“ alleine ist übrigens rechtlich nicht geschützt.